



竹 麵屋

TAKEZO

蔵

11:00~22:00

7days a week



追い煮干しらーめん

口の中を煮干しの三重奏がかけ巡る、追い煮干しの鮮烈な旨味。あっさりながらも、ふくらみのある味わいのスープにほど良く効いた煮干しが絶品。



- ① 追い煮干し塩らーめん 1600yen (inc.tax)
Salt and dried small sardine ramen
盐味鱼干拉面
- ② 追い煮干し醤油らーめん 1600yen (inc.tax)
Soy sauce and dried small sardine ramen
酱油鱼干拉面

海老らーめん

豚骨魚介系のスープにエビ粉とエビ油で旨みをプラスした一杯。エビの旨みが口いっぱいに広がります。



- ③ 海老塩らーめん 1600yen (inc.tax)
Shrimp salt ramen
鲜虾盐味拉面
- ④ 海老醤油らーめん 1600yen (inc.tax)
Shrimp soy sauce ramen
鲜虾酱油拉面
- ⑤ 海老味噌らーめん 1700yen (inc.tax)
Shrimp miso ramen
鲜虾味噌拉面

帆立らーめん

帆立の良いダシがしっかり効いている透明なスープ。
麵の上にはホタテ、メンマ、麩、ネギ、カイワレとあっさり豚叉焼がトッピング。ホタテ出汁は意外と濃厚なのに優しい口当たり。



- ⑥ 帆立塩らーめん 1700yen (inc.tax)
Scallop salt ramen
盐味扇贝拉面
- ⑦ 帆立醤油らーめん 1700yen (inc.tax)
Scallop soy sauce ramen
酱油扇贝拉面



生姜らーめん

キレのある生姜のスープ。味噌ベース/塩ベーススープの旨味と生姜の柔らかな香りと味わいがじんわりと広がります。



- ⑧ 味噌生姜らーめん 1600yen (inc.tax)
Miso ginger ramen
生姜味噌拉面



- ⑨ 塩生姜らーめん 1500yen (inc.tax)
Salt ginger ramen
姜汁盐味拉面

柚子らーめん

鶏の旨味がスープに溶け込んだあっさり優しい味わい。
柚子の風味が爽やかさを演出するらーめん。

- ⑩ 柚子塩らーめん 1600yen (inc.tax)
Yuzu Salt ramen
盐味柚子拉面

- ⑪ 柚子醤油らーめん 1600yen (inc.tax)
Yuzu soy sauce ramen
酱油柚子拉面



とりちゃんたん 鶏清湯

風味の良い格調高い鶏清湯スープ。口に含んだ瞬間に広がる
濃厚な味わいと飲み込んだ後に鼻から抜けるコク深い香り。

- ⑬ とりちゃんたん 鶏清湯塩らーめん 1500yen (inc.tax)
Clear chicken soup Salt ramen
盐味鸡清汤拉面

- ⑭ とりちゃんたん 鶏清湯醤油らーめん 1500yen (inc.tax)
Clear chicken soup soy sauce ramen
酱油鸡清汤拉面



スープが濃く感じる方には割りスープをお持ちします。お気軽にお申し付けください。 汤的浓淡可以调整。请告知服务人员。
Please ask the staff, if you think the taste is too strong, we're going to add some soup to make it lightly.



ご飯

自慢の自家製叉焼や北海道ならではの牛トロ、旨味が凝縮された自家製ローストビーフ丼など品飯5種をご用意。らーめんのお供、白米もご用意しております。

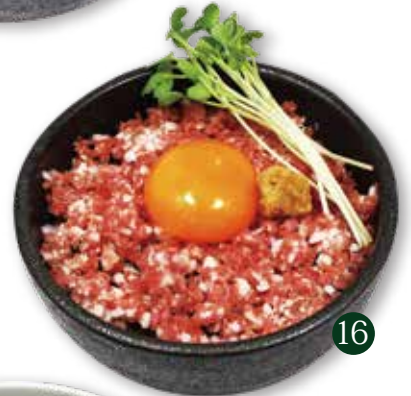
15 チャーシューめし 800yen (inc.tax)

Rice bowl topped with braised pork
迷你叉烧饭



16 牛トロめし 1300yen (inc.tax)

Rice with raw beef
迷你牛碎肉饭



17 ローストビーフ丼 1300yen (inc.tax)

Roast beef rice bowl
烤牛肉盖拌饭



18 十勝豚丼 1000yen (inc.tax)

Tokachi pork bowl
十胜猪肉丼



19 白米 (ゆめぴりか) 300yen (inc.tax)

Rice (YUMEPIRIKA)
白米 (梦皮里卡)

KIDS メニュー

20 お子様らーめん [醤油] 600yen (inc.tax)

KIDS ramen [soy sauce]
竹藏酱油儿童拉面

※未就学児対象となります。
For preschool children.
对于学龄前儿童。



スープが濃く感じる方には割りスープをお持ちします。お気軽にお申し付けください。 汤的浓淡可以调整。请告知服务人员。
Please ask the staff, if you think the taste is too strong, we're going to add some soup to make it lightly.



トッピング



30

かいわれ
Radish sprouts
萝卜苗

200yen
(inc.tax)



31

うずら 5 個
Quail's egg
(5 pieces)
鸟蛋5个

300yen
(inc.tax)



32

コーン
Corn
玉米

200yen
(inc.tax)



33

白髪ねぎ
Green onion
白葱

200yen
(inc.tax)



34

メンマ
Bamboo Shoots
笋干

300yen
(inc.tax)



35

バター
Butter
奶油

100yen
(inc.tax)



36

のり
Laver seaweed
海苔

200yen
(inc.tax)



37

もやし
Bean sprout
豆芽菜

200yen
(inc.tax)



38

麺 大盛
Larger serving of noodles
面大份

300yen
(inc.tax)



39

チャーシュー5枚
Braised pork
(5 pieces)
叉烧5片

500yen
(inc.tax)

※全てのらーめんは 200 円引きで麺をハーフに変更可能です。
All ramen can be changed to half noodles with a 200 yen discount.
所有拉面都可以换成半面，优惠200日元。

ジェラート

- 41 北海道濃厚ミルクジェラート
Hokkaido richmilk gelato
北海道牛奶冰激凌

500yen (inc.tax)



- 42 北海道生チョコジェラート
Hokkaido raw chocolate gelato
北海道生巧克力冰激凌

500yen (inc.tax)



ドリンクメニュー

- 43 生ビール〈グラス〉 800yen^(inc.tax)
DRAFT BEER 扎啤

- 44 デュワーズ ハイボール 800yen^(inc.tax)
Dewar's Highball

- 45 ノンアルコールビール 600yen^(inc.tax)
Non-alcoholic BEER 非酒精啤酒

- 46 コーラ 500yen^(inc.tax)
Coke 可樂

- 47 ジンジャーエール 500yen^(inc.tax)
Ginger ale 薑汁汽水

- 48 ウーロン茶 500yen^(inc.tax)
Oolong Tea 乌龙茶

- 49 オレンジ 500yen^(inc.tax)
Orange Juice 柳橙汁

- 50 メロンソーダ 500yen^(inc.tax)
Melon soda 甜瓜苏打



北海道メニュー

HOKKAIDO SPECIAL MENU



創業 1927 年 服部醸造 (株)
徳川家御用味噌使用



- 60 徳川味噌らーめん
Miso ramen
味噌拉面
1600yen (inc. tax)



- 61 味噌生姜らーめん
Miso ginger ramen
生姜味噌拉面
1600yen (inc. tax)



- 62 焦がしニンニク味噌らーめん
Burned garlic miso ramen
烧焦大蒜味噌拉面
1600yen (inc. tax)



- 63 辛味噌らーめん
Spicy miso ramen
辣味噌拉面
1600yen (inc. tax)



- 64 コーンバター味噌らーめん
Corn butter miso ramen
奶油玉米味噌拉面
1600yen (inc. tax)



- 65 塩生姜らーめん
Salt ginger ramen
姜汁盐味拉面
1500yen (inc. tax)



- 66 初代醤油らーめん
Soy sauce ramen
竹藏醤油拉面
1500yen (inc. tax)

- 67 北海道スペシャルらーめん
味噌 miso/ 醤油 soy sauce/ 塩 salt
HOKKAIDO SPECIAL ramen
北海道特制拉面
3000yen (inc. tax)



【竹藏特製】
黄金の丼ぶり使用
Using TAKEZO's
original golden bowl



スープが濃く感じる方には割りスープをお持ちします。お気軽にお申し付けください。汤的浓淡可以调整。请告知服务人员。
Please ask the staff, if you think the taste is too strong, we're going to add some soup to make it lightly.